

## 意見等募集の結果について

案 件	茨木市中学校給食基本計画（案）について
結果の公表場所	ホームページ、学務課担当窓口（市役所南館 6 階）、 情報ルーム（市役所南館 1 階）
意見募集期間	令和 3 年 1 月 15 日から 2 月 10 日まで
意見提出件数	66 人 316 件  いただきましたご意見の状況は上記のとおりですが、同様の内容のご意見を集約し、100件（うち提案、賛否・感想等 20件）の内容に分類させていただいています。
意見募集時 公表資料	<ul style="list-style-type: none"><li>・茨木市中学校給食基本計画（案）</li><li>・茨木市中学校給食基本計画（案）・概要版</li><li>・【参考】茨木市立中学校給食実施方式等の検討に係る調査業務報告書</li><li>・【参考】茨木市中学校給食審議会 答申書</li><li>・【参考】茨木市中学校給食審議会 報告書</li></ul>
結果公表日	令和 3 年 3 月 26 日
担当課	教育総務部 学務課 保健給食係 電 話：072-620-1681 F A X：072-623-3999 Eメール：gakumu@city.ibaraki.lg.jp

## 提出された意見等及び市の考え方

※いただいたご意見は適宜整理し、要約しています。

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
1	P1	1. はじめに	センター方式に至った経緯が、結論だけでよく分からない。実施方式の選定では他にどんな案が出たのか。	平成30年度に実施した中学校給食実施方式等の検討に係る調査の結果、本市において実現可能性のある中学校給食実施方式の組み合わせ案は、①「中学校における自校調理方式（3校）＋小学校を親校とした親子調理方式」、②「中学校における自校調理方式（3校）＋センター方式」、③「小学校を親校とした親子調理方式」、④「センター方式」、⑤「民間調理場活用方式」の5案として整理しました。 令和元年度、中学校給食審議会は、この5案について、中学校給食検討会の討議内容を踏まえて審議を行った結果、本市に対して、「今だけでなく将来の子どもたちのために望ましい中学校給食実施方式は、センター方式である」との答申を行いました。本市は、審議会の答申内容は、本市の現状を踏まえた適切なものであると判断しました。	1
2	P2	1. 3. 検討会からの提言、審議会からの答申	全国・大阪府の実施状況を記載されたい。	全国及び大阪府の実施状況につきましては、平成30年度に作成しました「茨木市立中学校給食実施方式等の検討に係る調査業務報告書」（意見募集時参考資料）の14・15ページに掲載しています。	1
3	P2	1. 4. 基本計画の位置づけ	計画期間を明記されたい。	本計画は、新たな中学校給食の実施に向け、基本的な考え方や取り組み等を取りまとめたものであり、計画期間は設定していません。	1
4	P3	2. 中学校給食の基本的な考え方	食育の考え方を基本とすること。	食育の推進も含め、4つの基本方針を実現できるよう取り組んでまいります。	1
5	P7	2. 3. 3. (3) 災害時における早期復旧、地域貢献も可能な学校給食	備蓄倉庫的な役割なのか。情報中継地点とはどのようなものか。炊き出し用の器具は貸し出すが、炊き出しは地域避難所任せということか。	本市では、備蓄物資については、大阪府の「大規模災害時における救済物資に関する今後の備蓄方針」に基づき対応しています。災害時、給食センターにおいては、施設の早期復旧及び学校給食の再開・継続を最優先事項とし、これを実現するための機能の構築を目指します。 休校を余儀なくされるような大規模災害発生時に、給食物資として備蓄しているアルファ化米や長期保存可能な物資、移動式の釜等を使った食事提供等の地域貢献の方法を検討してまいります。給食センターに備える具体的な備品や、災害時の運営方法、地域の避難所との役割分担についても、併せて検討してまいります。 以上のことを踏まえ、7ページ「2. 3. 3. (3) 災害時における早期復旧、地域貢献も可能な学校給食」、19ページ「5. 3. 3. 災害時における早期復旧、地域貢献も可能な学校給食」、21ページ「6. 1. (4) 災害時早期復旧機能」を修正します。	1
6	P7	2. 3. 4. (3) 地域とつながる学校給食	茨木の農業に将来関心をもってもらうためにも、特産を積極的に取り入れる、の一項を付け加える。	基本方針の「2. 3. 4. (3) 地域とつながる学校給食」や、その具体的な取り組みを記した「5. 4. 3. (1) 地産地消の推進」に記載のとおり、給食の食材として、茨木市産や大阪府産の地場産の食材を積極的に取り入れ、生徒が地域の食材・食文化への理解を深められるように取り組んでまいります。	1

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
7	P8	3. 中学校給食の実施方式	<p>センター方式に反対である。自校方式又は親子方式が良い。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・基本方針に照らし、今だけでなく将来の子どもたちに望ましい実施方式は自校方式である。</li> <li>・子ども中心、安全安心第一の観点から、自校方式が良い。</li> <li>・一度センター方式で始めたら、不都合が出て改革が必要になっても、後戻りできない。</li> <li>・調理している場が見えることが大切である。学校給食は食べさせたら良いのではない。生徒の声が聞こえない、作る人を身近に感じられないセンターが生徒に最適か。学校から給食が切り離されるように感じる。</li> <li>・生徒が小学校の時のように給食のできあがる過程で感じる給食のにおい、温かさ、調理員の心づかいなどを知ることもなく、食育の観点がなくなるのではと思う。</li> <li>・センター方式であると画一的になってしまい、地域や学校独自の意見を反映しにくい。</li> <li>・センター方式では調理数が多く配送時間もかかり、調理工程等が制限（手作りできない・麺類調理の工夫が必要等）され、多様な献立が実施できない。センター方式は食べる側には不親切な取り組みである。</li> <li>・校内で調理をした方が衛生面で安心する。0-157等、センター方式では危険度が高すぎる。</li> <li>・センター方式は、配送途上での事故、調理設備の不具合発生、予期せぬ自然災害での稼働ができるのか危惧する（影響が広い範囲に及ぶ）。</li> <li>・センター方式は自校方式と比べてどんな利点があるのか。</li> <li>・自校で作ると食材の内容、添加物など吟味できるが、センターで大規模だとアレルギー食など個々の配慮ができづらい。食には細かな配慮が必要であり、大規模でできるのか不安である。</li> <li>・地元産のオーガニック給食の実現には、自校方式の方が導入しやすい。</li> <li>・審議会を欠かさず傍聴したが、最後は平等であることでセンター方式にまとめられたように感じた。子ども達の心身の成長の土台となる給食という観点が後方に追いやられた気がした。</li> <li>・センター方式ありきの考えで進められてきたような気がする。自校方式での再考を願う。</li> <li>・将来的に全校が単独校調理方式になるように願う。</li> <li>・センター方式で実施するとしても、校舎の建て替えに合わせて給食場の設置スペースを確保し、順次自校方式にしていく長期的な展望を持つべき。そのためには民間委託ではなく直営方式で実施すること。</li> <li>・親子方式で、できる所から2～3年かけて、よりおいしい安全・安心な給食を実施してほしい。</li> <li>・小学校には全校給食施設があるはず。生徒人数も減った今、これを利用しない手はない。市民のために無駄を省く事を考えてほしい。</li> </ul>	<p>令和元年度、茨木市中学校給食検討会において、実施方式毎のメリット・デメリットについて議論を行いました。検討会においては、ご意見にあるようなセンター方式のデメリットも含め、全ての実施方式について、網羅的に、多角的な意見が出されました。検討会の意見は、全て報告書として審議会に提出しており、審議会の報告書には、検討会の意見を踏まえた審議内容を掲載しております。</p> <p>センター方式は、①理想的かつ集中的な衛生管理を行うための施設整備が可能であり、徹底した事故予防対策ができる、②調理時間やスペースに制約のある他の方式に比べて、主食・汁物・主菜・副菜を基本とした献立が実現できる、③災害対応においても、新設となるため、既存施設を活用する場合と比べて、早期の給食再開に資する対応が可能であると考えています。</p> <p>以上のことから、全ての子どもたちに平等に、安全で安心な栄養バランスの優れた魅力的な献立を提供し、安定した学校給食を提供できることに加え、全校に同じ方式で一斉導入することで、全市で一丸となって学校給食に取り組めることから、今だけでなく将来の子どもたちのための中学校給食実施方式として、センター方式が最も望ましいと判断しています。</p>	31
8	P8	3. 中学校給食の実施方式	<p>センター方式は「機敏なアレルギー対応」「温度管理」などの基本的な課題とともに、①生徒から働く人の姿が見えない、調理場とのつながりが持たない、②働く人から食べている子どもたちが見えず、働く人の覇気の問題につながる、③食育の基本となる、食を通じた人との自然なつながりができない、といった弱点がある。そのことを意識した運営を工夫してほしい。</p>	<p>ご意見のとおり、給食センターで働く人と生徒が交流できる工夫をすることにより、生徒の感謝の気持ちを育むとともに、その気持ちが給食センターで働く人に伝わり、働く人の意欲の向上につながることを大切に考えています。その手法についても検討します。</p>	1
9	P8	3. 中学校給食の実施方式	<p>センター方式になることで安全性や質が低下することのないようにしてほしい。</p>	<p>新設する給食センターにおいては、「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、HACCPの概念を取り入れ、高度な衛生管理環境や体制を構築します。使用する物資も、小学校と同じように、市の物資選定委員会で安全性も考慮した物資を選定する等、給食の安全性を確保します。また、献立は中学生にふさわしい独自の献立を作成し、調理においても、食材の食感や持ち味を生かした調理を行います。作りたての味を保持したまま提供できる二重食缶を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で喫食できるようにする等、給食の質を確保し、生徒の満足度の高い給食の提供に努めます。</p>	2

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
10	P8	3. 中学校給食の実施方式	小学校は自校方式、中学校はセンター方式では経費の無駄が出るのではないかと。小中の学校給食をセンター方式の方が効率的ではないかと。2時間ルールも守られやすくなるのではないかと。	小学校については、各校に自校分の給食の調理が可能な施設があり、現行の自校方式を継続します。	1
11	P8	3.1. センター方式について	表中の「食物アレルギー対応」に、「専用調理室の設置により、個別の食物アレルギー対応が可能である。個別の対応には給食センターと学校との連携が必要となる。」とあるが、この書き方では全ての食物アレルギーに対応できるように感じる。「茨木市で実施している除去食に対応する」と具体的な書き方が良いのではないかと。	この箇所は、センター方式の一般的な説明を記載しているため、原案どおりとします。なお、給食センターにおいて除去食対応が可能な食物アレルギーの範囲については、課題の整理を行いながら、引き続き検討します。	1
12	P12	4.1.(2) 中学校給食センター建設地において必要である主な要件	表中、「水道」に関する検討、調査は十分か、記載されたい。	前提として、上下水道管、ガス管等の必要な設備は、隣接する道路に整備されていることを確認しています。	1
13	P12	4.2. 建設候補地の検討結果	給食センターは複数あった方が良い。少なくとももう1か所あった方が良い。 ・1施設で9,000食/日は本当に可能なのか。 ・万が一食中毒や、災害、事故等予測不可能な事態が起こると、全ての中学校に影響する。 ・食物アレルギー対応は、全校分1施設に集中した際に混乱や間違いが起こるリスクが高いのではないかと。 ・コロナ感染対策、災害対応、給食の保温は施設を増やさなければ対応できない。 ・2か所あれば、緊急事態にお互いカバーできる。食中毒等の被害を少なくすることができる。 ・余裕のある配送ができる。 ・安価で手に入る土地があることが元になってセンター1箇所になったのなら残念である。	センターを1施設とした理由については、他自治体の先事例からも1施設で9,000食/日の調理が可能であり、建設候補地が、14校で調理後2時間以内に喫食できるよう配送が可能な場所にあること、他に要件を満たす候補地がないことによるものです。 これから建設する施設であるため、災害に強い施設とし、食中毒予防についても、集中的に衛生管理が可能な施設整備と人材育成が可能であり、事故予防が可能であると考えています。 アレルギー対応については、専用調理室の設置により、全校統一での対応が可能であり、検討体制、運営体制や情報伝達体系についても今後構築してまいります。	17
14	P13	4.2. 建設候補地の検討結果	下表のNo.7 選定理由の説明文中、「騒音や振動などの影響」は、直前の「防音・脱臭設備も導入することで」の記述と関連していることから、「騒音や臭気などの影響」に変更することで、自然なつながりになると考える。	ご指摘のとおり、修正します。	1
15	P14	4.3. 配送計画	建設候補地から、全市立中学校に2時間以内の喫食ができるように配送することが可能か。 ・市の南部は、センター予定地から大変遠い。50分で行けると書かれていたが、本当に可能か。混雑するともっと時間がかかり、2時間ルールは必ずしも守られる保証はないのではないかと。 ・2時間以内の喫食が完全実施できるように道路状況の把握に努めてほしい。 ・15年、またはそれ以上の年数を配送する道路の混雑状況は検討したか。 ・近年、建設候補地の周辺に物流施設ができ、近くの道路はよく混雑している。それを考慮しての1時間以内の移動か。 ・移動にかかる時間は、机上ではなく、実際にシミュレーションしたか。 ・交通渋滞になった時に心配である。 ・学級数も多く、配缶10分、積込み10分、積下ろし10分は無理な時間配分ではないかと。 ・おいしく作りあがった給食が煮崩れない、余裕を持った時間配分か。子どもたちの元に届いた時に適温で提供されるのか。センター近くの学校と遠い学校では味に差が出る。 ・検食は誰がどこで何時に何回するのか。センターと配送校の2か所ですのか。	給食センター建設候補地から各中学校までの移動にかかる時間は、現時点で悪条件を勘案して最長と思われる所要時間を想定し、実際のシミュレーションも含めて検討した結果、調理後2時間以内の生徒の喫食が可能であると考えています。 調理工程は、学校ごとの配送時間に合わせて調理完了時間を調整して組み立てます。できあがった給食の配缶や、車両への積込みは学校ごとに行うため、他自治体の事例等も踏まえ、配缶、積込み、積下ろしは、それぞれ10分間で可能と考えています。 作りたての味を保持したまま生徒に給食を提供できるよう、保温保冷性能に優れた食缶を使用するとともに、煮崩れを防ぐため、余熱等にも配慮した調理の工夫や、食缶をコンテナに固定する等配送の工夫を検討します。 検食は、各学校の校長等が生徒喫食時間の30分前までに行います。給食センターにおいても、生徒の喫食時間までに行います。	20
16	P14	4.3. 配送計画	中学校周辺を毎日2トントラックが通行することを地域住民に周知説明が必要ではないかと。安全も担保してほしい。	学校周辺の給食関係車両の通行についても、安全確保に努めます。	1
17	P14	4.3.1.(2) 配送方法	他市で採用しているようにコンテナで食器を熱風消毒する場合、混載方式(1段階配送)では、消毒された食器が入ったコンテナを開けて食缶を入れることになるが、給食センター内でのコンテナの開閉は異物混入等の心配はないのか。1段階配送とした場合でも、食器のみ、食缶のみのコンテナで配送することは難しいのか。	コンテナに食缶を積み込むコンテナ室は、衛生管理の程度の高い非汚染区域であるため、ご意見にある異物混入等への対策は、非汚染区域としてハード・ソフト面で徹底します。 また、配送計画について、基本計画に記載している配送計画は一例であり、実際の車両の大きさや台数、配送計画、配送方法や使用するコンテナは、民間事業者からの提案を踏まえて決定します。 なお、1段階配送とした場合でも、食器のみ、食缶のみのコンテナで配送することは可能ですが、配送車両や配送員に必要な費用が増えるため、基本計画としては2段階配送を前提に配送計画を作成しております。	1

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
18	P16	4. 3. 3. 検討結果	温かい給食を賞味できるよう、配送ダイヤを厳守されたい。	調理後2時間以内の喫食を守るとともに、保温保冷に優れた食缶を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、適温で提供できるよう、検討してまいります。	1
19	P16	4. 3. 3. 検討結果	配送計画の10～12号車の給食センター到着時間が間違っている（正確には12:15着）。また、14号車の中学校到着・出発時間、給食センター到着時間が間違っている（正確には、それぞれ11:50、12:00、12:15）。	ご指摘のとおり、修正します。	2
20	P16	4. 3. 3. 検討結果	表の下の「積み込み」「荷下ろし」という文言について、14ページでは「積み込み」「積下ろし」と表現しているので、統一されたい。	ご指摘のとおり、修正します。	1
21	P17	5. 1. 1. 適切な衛生管理環境・体制の構築 5. 1. 2. 食物アレルギー対応	関係する諸規則に照らし、齟齬が起きないように十分に検討してほしい。特に衛生面での食中毒、食物アレルギー、異物混入などの防止策が求められる。アレルギー対応をしっかりと行ってほしい。アレルギーの問題にどう取り組むのか。責任者は誰か。	国の「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に従い、衛生管理を徹底するとともに、市の責任において、食物アレルギーへの適切な対応を行います。	7
22	P17	5. 1. 2食物アレルギー対応	アレルギー対応食専用調理室ができるのだから、除去食でなく代替食を実施してほしい。	アレルギー対応については、引き続き検討を行います。	2
23	P17 P20	5. 1. 2. 食物アレルギー対応 5. 4. 1. 生きた教材となる学校給食	食育推進、アレルギー対応のため、各校に市費で栄養教諭を配置してほしい。 ・実施に向けての教職員との丁寧な話し合いと、新たな負担を減らすためにも人員の確保が必要である。 ・担任教諭の負担にならないようにしてほしい。 ・給食センターと各学校との連絡体制を常に密接にしておくことが求められる。 ・校内での食物アレルギーのチェック体制構築にあたり、何らかの配慮・対策（加配等）をお願いしたい。 ・中学校給食を安全に実施していくためには、各中学校における食物アレルギー関連の対応は極めて重要で省略できない部分である。「スクラップアンドビルド」の原則に従い、学校給食とは異なる部分で、校内での業務や取り組みに優先順位をつけて「スクラップ」する必要性を強く感じる。 ・食の安全と安心確保のためには、栄養教諭や教職員定数の増員が必要になる。現行の教職員では対応しきれないのは明らかである。センターだけでなく、学校現場の多忙化の数値予測、教職員の配置計画の作成を早急に始めるべきである。	食物アレルギー対応については、文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」及び「茨木市学校給食等における食物アレルギー対応マニュアル」を基に、給食センター及び学校において、安全性を最優先にして取り組みます。 また、今後、中学校給食の導入にあたっては、検討体制、運営体制、情報伝達体系を構築し、マニュアルの作成や研修会等を通じて、中学校教職員へ周知します。各中学校での職員体制については、校長会とも連携し、検討してまいります。	18
24	P18	5. 2. 1. 中学生にふさわしい献立	給食センターで短時間で大量調理するため、手切りや手作りが少なくなり、加工品や、既製品、冷凍品が多くなるのではないかと。 ・素材から作ることを重視してほしい。 ・地産地消の推進についても、時間のかかる地場の野菜より、下処理しやすい市場の野菜になる可能性が大きいと危ぶまれる。 ・民間業務委託だと、効率化やコスト削減のために加工品の利用が増えるのではないかと。現行の小学校給食でもお菓子や加工品の添加物を心配しているが、子どもたちの好みに簡単に迎合せず、健康を考えた、本当の意味で子どもたちのためになる、素晴らしい理念に沿った毅然とした献立づくりをお願いしたい。	現在小学校給食で大切にしている食材から作る手作り給食の考え方は、センター方式での中学校給食においても大切にしていきたいと考えていますが、具体的な調理方法は、今後検討してまいります。加工品や既製品については、安全・安心を大原則として、子どもたちの健康を考えたものを、市の物資選定委員会において選定する方針であり、地場産物も積極的に使用してまいります。 なお、給食物資の選定や購入は市が行うため、民間事業者のコスト削減のために加工品等の利用が増えることはありません。	6

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
25	P18	5.2.1. 中学生にふさわしい献立	<p>食の安全を考えてほしい。米飯を基本とし、農薬やグリホサートが懸念される外国産小麦が使われたパンを使用しないでほしい。食材は、地産地消で、オーガニック、無化学肥料、減農薬または無農薬の安全・安心なものを使用してほしい。子どもたちにとって、不安要素のある食材は使用しないでほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農薬、食品添加物の問題点を十分情報収集すること。</li> <li>・未来を担う子どもたちの心身健康な身体づくりを守る給食であってほしい。</li> <li>・完全米食にしてほしい。パンは輸入小麦のグリホサート残留が懸念される。時折パンを取り入れる場合にも、輸入小麦のパンでなく、有機小麦や国産小麦、米粉のパンにしてほしい。米も農薬、特に神経毒性のあるネオニコチノイド系農薬が懸念されるので、地元産の有機・自然栽培のお米にしてほしい。</li> <li>・現在の小学校給食と同じく1/3パン給食ということか。ポストハーベストや遺伝子組み換えの心配がある外国産小麦粉やトランス脂肪酸を含むショートニング不使用のパンを希望する。</li> <li>・朝にパンを食べてきている子が多いのが実情であり、せめてそのような子どもたちに、公教育で米食を提供するだけでも子どもの変化は大きいと思う。</li> <li>・小麦アレルギーに対応するため、パンはなしの完全米飯給食にしてほしい。</li> <li>・心身成長する子どもたち全員にとって大切な給食であり、アレルギー対応については、特定食材を省くということだけでなく、農薬アレルギーについても対応が必要な時代へととなっているのではないかと。</li> <li>・発達や身体的に不調や問題を抱える子どもが増えている中で、国は残留農薬基準を緩和したり、遺伝子組み換え作物を輸入し、グリホサート等の危険性がある食材が給食にも使用されている。有機無農薬農産物の使用、地産地消、持続可能な農業と食が子どもたちの健康を支え、循環型の地域社会を作っていくのではないかと。</li> <li>・食中毒など目に見えて危険があることと同じように、知らず知らず毎日口にしていく食べものに含まれている農薬についての危険性を重要視していただきたい。特に脳の神経に影響のあるネオニコチノイド系農薬を使わない農作物へ、市として取り組んでいただきたい。諸外国では禁止されているにも関わらず日本の基準は緩いままなので、国の基準を満たしている、という返答ではなく子どもたちの心身の健康について正しく検討していただきたい。</li> <li>・オーガニック食材を給食に取り入れることを大々的に告知していただければ、無農薬栽培の農家が增え、世界や国、大阪府も推奨しているSDGsの達成に大きく貢献することになる。</li> </ul>	<p>食材については、現在の小学校給食と同様、市の物資選定委員会において選定し、積極的に地場産物を使用するとともに、可能な限り食品添加物等が入っていないものを使用し、野菜やくだものも、可能な限り有機栽培のものや農薬・化学肥料の使用を抑えた特別栽培のものを使用します。</p> <p>新たな中学校給食においては、米飯給食を基本とし、炊飯も給食センターで行いますが、多様な献立を提供するため、日によってパンの提供も考えています。頻度については検討します。</p> <p>外国産小麦のパンについては、現在、日本で使用されている小麦粉の90%がアメリカ等からの輸入小麦でまかなわれているため、小学校給食で使用する小麦製品についても外国産が含まれていますが、農林水産省が行う残留農薬検査において安全基準を満たした食材を使用します。</p>	17
26	P18	5.2.1.(1) 献立作成	<p>牛乳は、アレルギーと診断されなくとも体質により不調をきたす人が多く、強制されるべきものではない。牛乳を提供するなら選択制の導入をお願いする。</p>	<p>生徒が学校給食において摂取することが望ましい栄養量は、国の「学校給食摂取基準」において定められていますが、現状で、牛乳なしの献立でカルシウムの摂取基準を満たすことが困難であると考えています。牛乳は、1回の給食で必要とされているカルシウム量の約半分を満たすことができ、その他の食材で残りのカルシウムの必要量を満たせるように献立を作成しています。</p> <p>なお、食物アレルギーや、体調その他の理由により飲用牛乳を停止する場合は、現在の小学校給食と同様、関係書類の提出等により停止できるようにする等、柔軟に対応します。</p>	1
27	P18	5.2.1.(1) 献立作成	<p>アレルギーに配慮した献立にしてもらいたい。</p>	<p>食物アレルギー対応は、除去食を基本としたアレルギー対応食の提供を基本とすることを考えていますが、課題の整理を行いながら、引き続き検討をまいります。</p> <p>また、献立作成に当たっては、除去食対応が必要になる献立が続くことや、一日の献立に除去食の対象となるメニューが複数含まれることがないように配慮します。</p>	1
28	P18	5.2.1.(1) 献立作成	<p>「鯨肉」を用いた献立を望む。</p>	<p>献立は、栄養バランスや生徒の嗜好、食材の旬や季節、行事等を考慮し、中学生にふさわしい献立を検討してまいります。</p>	1
29	P18	5.2.1.(3) 給食物資の選定・調達	<p>物資選定委員会のメンバーに委託のセンター栄養士（責任者）は参加するのか。選定した物資の調達は市が行うのか。民間業者が購入するのか。</p>	<p>物資選定委員会のメンバーについては今後検討してまいります。物資の選定・購入は、市が行います。</p>	1

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
30	P18	5.2.1.(3)給食物資の選定・調達	野菜などに含まれる栄養価は調理法で大きく変わるため、水煮野菜などの取り扱いはやめていただきたい。	使用する物資は、栄養や品質、安全性も考慮して、市の物資選定委員会において選定します。	1
31	P18	5.2.2.五感で楽しめる魅力的な学校給食	「五感」という割にはまだ記載内容が少ない感じがする。例えば、いろどりを意識して食材を選ぶなど、見た目にも気を遣う表現を加えると少し幅が広がるのではないかと。	ご意見を踏まえ、「5.2.2.(1)調理」の一文目を次のように改めます。 「食材から作る手作り給食を大切に、削り節・煮干しなどを使ってだしを取るなど、 <u>食材の食感や持ち味を生かした調理を行います。食材の食感・かたち・彩り・香り等、子どもたちの五感を刺激するような食材の持ち味を生かした調理を目指します。</u> 」	1
32	P18	5.2.2.五感で楽しめる魅力的な学校給食	温かさだけでなく、味の維持についてももっと検討してほしい。高音で保温し続ければ味も食感も変化する。長時間保温・運搬にはそういった問題もあることをもっと考えてほしい。	配送時間、余熱等に配慮した調理方法について、検討します。	1
33	P18	5.2.2.(1)調理	「和食中心」の給食を提供するとともに、「食中毒」について万全を期されたい。	日本の食文化である和食も大切にし、米飯を中心としながら、中学生にとって魅力的な給食とするためにも、バリエーションに富んだ献立を提供したいと考えています。 食中毒については、「5.1.1.適切な衛生管理環境・体制の構築」に記載のとおり、「学校給食衛生管理基準」に準拠し、HACCPの考え方に基づく徹底した衛生管理を行い、発生防止に努めます。	1
34	P18	5.2.2.(2)適温提供	適温提供とは、何度のことを指しているのか。	国の「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、できあがった給食は、10度以下又は65度以上の適切な温度管理を行い、保温・保冷性に優れた二重食缶を使用し、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で提供します。	1
35	P19	5.3.1.(3)交通安全対策	文末の「…事故がないよう十分注意します」は「…事故がないよう法令等を遵守します」に改めた方がよい。	ご指摘のとおり、修正します。	1
36	P19	5.3.1.(4)ウごみの減量化・資源化、適正処理の推進	前段にて食品廃棄物に特化して記述しているため、後段においては、その他の「食品廃棄物以外の廃棄物」について、再資源化など、適正に処理することを記載すべきと考え、下記のとおり提案する。 (4)地球環境への配慮 ウごみの減量化・資源化、適正処理の推進 食品廃棄物の処理については、食品リサイクル法により再資源化が望まれるところであり、減量化、再資源化及びその方法について検討します。 <u>また、その他の廃棄物資源物</u> についても適正に処理します。	ご指摘のとおり、修正します。	1
37	P19	5.3.1.(4)ウごみの減量化・資源化、適正処理の推進	「給食の残渣」について丁寧に記載されたい。	「5.3.1.(4)ウごみの減量化・資源化、適正処理の推進」において、調理過程で生じる廃棄物や、学校での食べ残しも含め、「食品廃棄物」と表現しています。	1
38	P19	5.3.1.(4)ウごみの減量化・資源化、適正処理の推進	ごみの減量には、野菜を皮ごと使うことを考えてほしい。栄養的にも、健康のためにも減・無農薬のものを優先して使ってほしいし、地元農家に生産を推奨してほしい。	ご意見を参考に、調理方法等について検討してまいります。	1
39	P20	5.4.1.生きた教材となる学校給食	センター方式における食育はどのようなものが考えられるか。 ・一般教諭と連携した取り組みができる体制があるか。中学校に対して食育を推進できる具体的な内容は何かあるか。 ・運ばれてくる給食は、どうしても調理の前後が見えない。食の大切さを生きたこととしっかり結びつけられる食育が大切である。食を通じて地域や農家ともつながりを持つ食育を期待する。 ・食育を大事にするなら、その日の給食の栄養価や献立の持つ文化的な意味などを生徒が理解した上で食べることができるようにすることが重要だと思う。そのような日々の給食に関する情報を生徒に伝える仕組みを検討していただければと思う。	給食が生きた教材となるよう、ホームページや献立表等を活用し、使用食材や栄養価、当月の献立に関する話題等の情報発信を行ってまいります。その他、中学校でできる食育や給食センターを活用した食育の内容についても、教職員とともに検討してまいります。	4

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
40	P20	5.4.1.(2)給食センターを活用した食育	「調理室」とあるが、調理実習室のようなものか。給食の調理室とは別の言葉が良い。	ご指摘のとおり、「調理室」を「調理実習室」に修正します。	1
41	P20	5.4.3.(1)地産地消の推進	<p>地産地消を積極的に推進してほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地元で生産された安全安心な食材を使ってほしい。</li> <li>・生徒たちが食物を育て、食べる取り組みを考えてほしい。</li> <li>・この機会に、地産地消で茨木の地域農業を応援してほしい。</li> <li>・地産地消に関して、大量確保が難しい食材があると考えているか。</li> <li>・有機農業を農家が取り入れやすくなるための政策を希望する。</li> <li>・茨木市には豊かな山間部もあり、自然食品の店や自然農をされている養鶏場や農家があり、食に関心を持たれている方も多く、茨木を有機のまちにというのも十分に実現可能ではないか。中学校給食センターがスタートしようとしているこの大きなタイミングに、広く長い視野を持って何かははじめられるのではないかと期待する。</li> <li>・他市のような公社方式または給食用に栽培してもらえる生産者（JAや農業団体・個人）と教育委員会が連携し、生産者と生徒が交流でき、地域活性化や食育教材にもなることを期待する。</li> <li>・地元産の有機・無農薬・自然栽培の農産物を、限られた日数ではなく日常的に取り入れてはどうか。生徒の健康はもちろん、SDGsの達成に貢献する。さらに、授業や特別活動として、地元の農家と一緒に農作業や味噌づくりを取り入れてはどうか。できた農作物や味噌汁を給食で皆といただく体験は、生徒への食育・環境教育となり、地元への愛着を深める機会となるのではないか。食料自給率の低下、農家の高齢化、農地の減少などの問題の改善や、地域の活性化、ブランド化にも繋がる。現段階で十分な量が確保できなくとも、学校給食で使ってもらえれば、次第に茨木市で作る方が増えるのではないか。</li> </ul>	<p>地場産農産物の使用については、農業振興担当課と連携し、関係団体等と協議をすすめ、一定量の確保が可能なものについては、全量でなくても、積極的に使用していきたいと考えており、仕組みづくりについても検討してまいります。</p>	14
42	P20	5.5.(1)校内スケジュール	<p>中学校への配送計画は、行事等の事情に柔軟に対応できることが望ましい。</p> <p>また、校内において、配膳にかかる時間が増えることや、教職員の休憩時間の確保の問題もある。中学校給食実施に伴う校内スケジュールの変更や、現在の教職員の業務の削減や効率化が必要になるが、これらを学校ごとに考えるのではなく、教育委員会からモデルケースを提示してほしい。</p>	配膳にかかる時間が必要になるため、全ての中学校において、現在の校内スケジュールの見直しが必要であると考えています。教育委員会にて基本となる校内スケジュール案を示しますが、各校のスケジュールや、行事等に伴う配送時間の変更対応については、市と学校間で共有しながら進めてまいります。	1
43	P20	5.5.(2)給食費	給食費は無償にしてほしい。	学校給食法第11条の規定に基づき、給食に係る経費のうち、食材料費については保護者負担とし、給食費を無償にする考えはありません。	6
44	P20	5.5.(2)給食費	給食費を負担できない家庭の対処について記述されたい。	給食費の納付が困難な家庭に対しては、所得に応じて就学援助制度をご利用いただく等、個別に納付相談を行いながら対応します。本計画には記載しません。	1
45	P20	5.5.(2)給食費	全員給食になると、給食費未納問題が必ず増えることが考えられる。この対応を学校の事務だけで行うのには限界がある。法的手段も含め、行政としてどのように対応を行っていくのかの見解を知りたい。	現在の小学校の給食費と同様、中学校の給食費も公会計を導入し、学校ではなく、市において徴収を行います。各家庭の状況に応じた納付相談や法的措置を実施することにより、適正な給食費徴収に努めてまいります。	1
46	P20	5.5.(3)食器	<p>磁器食器を使用してほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・樹脂は環境ホルモンの影響が懸念される。</li> <li>・器で料理の見た目やおいしさは変わる。五感で楽しめる魅力的な学校給食を目指すなら、小学校や家庭で使うのと同じ磁器食器を使用してほしい。</li> </ul>	食器については、安全性や重さ、取扱いのしやすさ等を考慮して、多くの自治体でも学校給食の食器として採用されている樹脂製食器を使用いたします。	7
47	P21	6.施設整備計画	<p>地域に開かれた給食施設にしてほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者や市民が見学できるようにしてほしい。</li> <li>・食を学ぶ施設にするためにも、施設見学や展示ができるようにして給食を作っている現場を生徒や保護者が見られるような施設してほしい。</li> <li>・見学通路や調理室、研修室等は整備されるのか。</li> <li>・研修室等を、市民が広く利用できる施設にしてほしい。</li> </ul>	給食場を見学できる施設にすることを考えておりますが、具体的な方法については今後検討してまいります。また、調理実習室や研修室を整備し、給食センターを活用した食育推進についても、検討してまいります。	7



通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
48	P21	6. 施設整備計画	施設整備については、最適・必要十分、安全・安心な給食体制確保に資するよう心掛けてほしい。入札において、業者の思惑や談合等で、公正な入札が妨げられないように監視してほしい。いくら良い整備計画を持っていても、最終的には達成できなくなる。安かろう、悪かろうでは困る。	事業者については、国のガイドラインや市の基準を基に、本市が求める水準を満たす、もしくはそれ以上の水準の提案内容と金額の比較検討を行い選定するため、いわゆる「安かろう、悪かろう」の恐れはないと考えています。本市の要求事項を明確に示しつつ、民間事業者の得意分野（技術提案）を活かすことのできる事業を目指します。談合等については当然排除すべき内容ですので、公平性・透明性が確保できる事業とします。	1
49	P21	6. 1. 給食センターに必要な機能	食べ残しをしない取り組みを加える。	食べ残しが少なくなるような献立の工夫や食育について、検討してまいります。	1
50	P21	6. 1. (1) 学校給食機能	「ドライシステムの運用」とあるが、ドライ運用と言葉がややこしい。また、「アレルギー対応食の調理」は衛生管理体制とは別にした方がよい。	ご指摘を踏まえ、次のとおり修正します。 「ドライシステムの運用導入、アレルギー対応食の調理、食材等の適切な温度管理等、高度な衛生管理体制を確保できるとともに、アレルギー対応食の調理が可能な施設とします。」	1
51	P21	6. 1. (3) 環境負荷低減機能	「SDGs」に配慮した機能を完備されたい。	SGDsの目標12「持続可能な消費と生産のパターンを確保する」の具体的な目標（ターゲット）の一つに、食品ロスを減少させることが掲げられています。調理過程で生じる廃棄物、学校での食べ残しも含めた食品廃棄物について、減量化、再資源化が必要と考えており、その方法について検討してまいります。併せて、食べ残しが少なくなるような献立の工夫や食育についても検討してまいります。また、施設の省エネルギー設計、再生可能エネルギーの導入や節水型設備機器の採用等は、目標6「すべての人々の水と衛生の利用可能性と持続可能な管理を確保する」や目標7「すべての人々の安価かつ信頼できる持続可能な近代的エネルギーへのアクセスを確保する」の達成に寄与するものと考えています。	1
52	P21	6. 1. (3) 環境負荷低減機能	食器の洗浄には、環境の負荷に配慮した洗剤を使ってほしい。合成洗剤は人体にも環境にも悪影響が大きいので、使用しないでほしい。	給食センター全体として環境負荷に配慮された施設整備・運営を目指す方針です。ご意見を踏まえ、本市の要求事項を検討してまいります。	3
53	P21	6. 1. (4) 災害時早期復旧機能	災害時に早期に復旧できる施設とあるが、そこで調理する人員の確保の契約もしてほしい。施設があっても調理する人がいないとせっかくの施設が役に立たない。移動式の釜本体が現地から持ち出せない災害が起きたら意味がない。防災備蓄も可とのことであるが、具体的に何万人分かつ何日分の防災備蓄が可能なのか。	本市では、備蓄物資については、大阪府の「大規模災害時における救援物資に関する今後の備蓄方針」に基づき対応しています。災害時、給食センターにおいては、施設の早期復旧及び学校給食の再開・継続を最優先事項とし、これを実現するための機能の構築を目指します。休校を余儀なくされるような大規模災害発生時に、給食物資として備蓄しているアルファ化米や長期保存可能な物資、移動式の釜等を使った食事提供等の地域貢献の方法を検討してまいります。給食センターに備える具体的な備品や、災害時の運営方法、地域の避難所との役割分担についても、併せて検討してまいります。アルファ化米は、給食物資として活用しながらローリングストックを行うため、少なくとも計画食数である9,000食分を確保したいと考えています。	3
54	P21	6. 2. 各エリアの基本的な考え方	「このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染区域、非汚染区域の2区域に分け、床の色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底します。」とあるが、床の色分けだけでなく、部屋として仕切られているのではないのか。	ご指摘を踏まえ、「このうち、給食エリアは、「学校給食衛生管理基準」に基づき汚染区域、非汚染区域の2区域に分け、 <b>室を区切るとともに</b> 、床の色分け等で明確な区分を行い、衛生管理を徹底します。」に修正します。	1
55	P24	6. 3. 3. (2) 非汚染区域	表中に「配食」という言葉があるが、14ページでは「配缶」と表現しているので、統一した方がよい。	ご指摘のとおり、給食センターで食缶に分ける作業は「配缶」に統一します。	1
56	P24	6. 3. 3. (2) 非汚染区域	「アレルギー対応調理室」の説明に「アレルギー対応食を調理する室」とあるが、配缶もここで言うなら、「配缶する室」を入れてはどうか。	ご指摘のとおり、「アレルギー対応食を調理し、個別の容器に配缶する室」に修正します。	1
57	P24	6. 3. 3. (3) 一般区域・前室	「汚染作業区域」「非汚染作業区域」という言葉があるが、他は「汚染区域」「非汚染区域」という表現なので、揃えてはどうか。	ご指摘のとおり、「汚染区域」「非汚染区域」に修正します。	1

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
58	P24	6. 4. 受入校の整備について 6. 5. 配膳室の整備	配膳室や配送車両のルートは、学校の立地条件や地域の特性に応じて決定すべきである。 ・交通安全対策について、14校すべて2トン車が入れるような道路幅か。門から配膳室までのスペースは十分にあるか。生徒の安全に問題がないようにしてほしい。 ・「できる限り既存の配膳室を改修して対応」とあるが、現行の配膳室と教室が、校舎の対極に位置している学校もある。各校、立地条件を十分に勘案し、全教室のちょうど中間になる地点に配膳室が配置されることが望ましい。 ・中学校の適切な場所に配膳室を作れる準備はあるのか。教室から遠い場所では不便が多い。	搬入車両の動線や配膳室の場所は、各校において、生徒の学校生活における動線、配膳室から教室までのルート等を勘案し、学校と協議を行いながら場所を選定します。現在、各学校において必要な整備内容について調査を行っているところであり、生徒が安全かつ円滑に給食の配膳ができるよう、検討してまいります。	4
59	P24	7. 事業手法の検討	調理業務は民間委託せず、市の直営で行ってほしい。PFI手法に反対である。 ・民間事業者は利益を優先するので、コスト重視になる。 ・市の直営の方が雇用が安定する。民間事業者は賃金を抑制するため、雇用が安定しない。雇用が不安定になると、十分に経験のない方が調理を担い、給食の安定供給や安全性、質の確保が難しくなるおそれがある。 ・公設公営で、市が責任を持って行うべきである。 ・公的な建物は、公費で作るべきである。 ・直営により、安心安全な、食材にも気を付けたおいしい給食を実現してほしい。 ・未来を担う子どもたちの食育の問題は行政が責任を持つのが当然である。 ・災害時の対応のためにも直営を望む。 ・民間の儲けに寄与するのではなく、その分を子どもたちのための良い給食に使ってほしい。 ・民間に任せ、効率優先にならないようにしてほしい。 ・設計・建設・維持管理・運営業務を一括発注とあるが、要するに丸投げということである。 ・食や教育に、効率優先はふさわしくない。 ・民間任せ、コスト最優先ではなく、「子どもたちに安心・安全で美味しい給食」を基本に考えて頂きたい。 ・中学校給食の実施に向けた基本方針（1～4）の理念は高くもつともだと思うが、実施方式・事業手法とは乖離があり、矛盾していると思う。本当に安心して子どもを任せられるのか不安・心配である。 ・「7. 1. 1. (1) 事業手法の検討の背景」に、内閣府及び総務省からの指針に基づくところがあるが、これは民間への丸投げ、業務なしの中抜きなどの財政非効率化に直結する恐れがある。公的な関与と統制がない丸投げは、安心・安全、継続的・魅力的な給食の実現につながらない。評価は、楽観的すぎるので同意できない。茨木市の主体性を発揮できる直営を基本に、民間の資源や技術、経営手法を有効かつ効率的に活用できる公的な経営組織・事業体を追求すべきである。そういう努力と工夫の中で、茨木市の行政手腕と行政組織、職員が鍛えられ住民サービスも向上していく。	事業手法については、子どもたちの安全・安心、心身の健康と食育を推進する上で、民間事業者のノウハウを効果的に活用しながら、本市が責任をもって学校給食を推進できる方法として、PFI（BTO）手法が最も望ましいと判断したものです。 本市の要求水準の遵守を前提に、設計・建設・維持管理・運営業務を一括発注することで、運営・維持管理を考えた設計が可能となるなど、各業務を担う事業者間で効果的な連携が図られると考えております。なお、各業務は、市の監督のもとに行うものであり、献立の作成や給食物資の選定・購入についても市で行うため、給食事業のすべてを民間事業者に任せるものではありません。本市では、雇用の安定化、人材育成、経験者の配置、業務品質の維持・向上等を事業者に強く求めるとともに、適切なモニタリング（業務水準の監視・測定・評価）を行い、サービスの質の維持・向上を図ってまいります。	35
60	P24	7. 事業手法の検討	食中毒が発生した時の責任はどうなるのか。 ・市と民間事業者との責任の所在を契約で明確にしてほしい。 ・民間に委託した場合でも、市の責任は求められるものと思われる。市としての責任を明確にしてほしい。 ・食中毒が発生した場合の原因究明は、市ができるのか。 ・公共サービスなのに、民間事業者への責任転嫁になるのではないかと。落札した業者への負担が増え、入れ替わりが多くなり問題が続出するのではないかと。	食中毒が発生した場合の最終的な責任は本市となります。ただし、民間に委託した場合はPFI手法であっても、第一義的には原因追及を民間が行い、原因如何によって、責任の所在を明らかにすることを検討しています。ご指摘を踏まえ、分かりやすいリスク分担の考え方を検討してまいります。	8
61	P24	7. 事業手法の検討	PFI手法になっても、市がきちんとチェックすることが必要である。 ・民間に委託するのではなく、適宜に建物設計から完成、運営などについて、市の監督指示が担保されるように契約内容を要望する。 ・PFI手法となることは仕方がないかもしれないが、民間委託することで利益重視になるような給食にはしないほしい。給食の質、子どもたちの発育を第一に考えた内容が維持されるよう市がしっかり管理することをお願いする。 ・営利優先で、地産地消や、多様な献立等、掲げた目標がゆがめられないチェック体制が必要である。	ご指摘の点は本市としても強く推進する方針です。PFI手法では、本市の中学校給食事業のみを目的とする特別目的会社が設立され、センターの整備・運営内容を管理・監視し、業務品質の維持・向上を継続することが期待できますが、これに加え本市のモニタリングを効果的に実施する方法を検討してまいります。なお、PFI手法であっても、献立作成や、使用する物資の選定は、市の責任において行います。	4

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
62	P24	7. 事業手法の検討	今まで各小学校が培ってきた自校給食のノウハウや味を活かせるような手法が良いのではないかと。	食材から作る手作り給食や、旬の味・季節感のある献立作成、食品の安全性、生活習慣病予防のためのうす味での提供、衛生管理の徹底等、これまで小学校の自校調理において心がけてきたことは、栄養教諭とも連携しながら、新たな中学校給食においても大切にしていきたいと考えています。	1
63	P24	7. 事業手法の検討	民間事業者への「天下り」がないよう、明記してほしい。	ご意見の内容は当然排除すべき内容ですので、公平性・透明性が確保できる事業とします。	6
64	P24	7. 1. (1) 事業手法の検討の背景	文中、「メンテナンス」が「メンテナン」になっている。	ご指摘のとおり、修正します。	1
65	P26	7. 2. (1) 事業手法の特徴の比較	表中、「概要」の「DBO（SPC設立無し・有り）」に記載のある「給食センターを設計、建設し、…コンソーシアムを設置する。」は、PFI手法（BT0方式）にも係る内容なので、PFI手法（BT0方式）にまで枠を広げるべきである。	ご指摘のとおり、修正します。	1
66	P29	7. 2. (3) 事業手法の定量的評価	15年契約のPFI手法では、15年後の土地建物の移管はどうなるのか。	給食センターは、市の所有地に建設し、建物は、完成時点で市の所有になります。事業期間終了後も、土地建物の所有権は市に属しています。	1
67	P29	7. 2. (3) 事業手法の定量的評価	財源調達について記載されたい。	給食センターの整備に当たっては、国庫補助である学校施設環境改善交付金を活用するとともに、市債の発行やPFI事業者が調達する民間資金の活用により、市の財政負担の平準化を図ります。	1
68	P31	8. 事業スケジュール	1年でも早く前倒し、可能な限り早期実現してほしい。 ・一部の学校でテスト運用的に先行実施してほしい。 ・女性もフルタイムで働く時代であり、仕事以外の僅かな時間は子どもたちとの触れ合いに割きたい。弁当作りに追われるよりも、子どもとの会話を増やす事の方が大切である。 ・平成29年度から検討が始まり、運用開始予定が令和7年度中というのは遅い。資料作成や事業者選定に2年間も割く必要があるのか。 ・コロナ禍による子どもの貧困化の深刻化の観点からも、早期に実現してほしい。 ・中学校給食は保護者や生徒にとっても悲願である。 ・早期に実現し、実践の中で課題を見つけること。	法令に基づく事業者選定の手続きや、設計・建設・開業準備に必要な期間があるため、現時点で想定しているスケジュールは31ページに記載のとおりですが、事業者とも協力し、できるだけ早期に実施できるように努めます。なお、公平性の観点から、新たな中学校給食は全校一斉導入とするため、一部の学校での先行実施は考えていません。	10
69	P31	8. 事業スケジュール	行政機構改正を実施、市長公約を実現されたい。	行政機構は必要に応じて改正してまいります。	1
70	-	概要版	市民に分かりやすい形で概要版があると理解しているが、「7. 事業手法の検討」についての文言は非常に回りくどい文章となっております。もう少し簡潔で身近な言葉で説明した方が、市民の理解を得られやすいと考える。	ご指摘を踏まえ、計画策定時には分かりやすい表現に修正します。	1
71	-	全体、その他の箇所	巻頭に市長挨拶を掲載されたい。	本計画は、新たな中学校給食の実施に向け、基本的な考え方や取り組み等を取りまとめた茨木市教育委員会の計画であり、市長挨拶を掲載する予定はありません。	1
72	-	全体、その他の箇所	奥付にURLを記載されたい。	ご指摘のとおり、奥付にURLを掲載します。	1
73	-	全体、その他の箇所	写真、イラストを用いレイアウトを工夫されたい。	読みやすくなるよう、図表や色を使ってレイアウトを工夫しています。	1
74	-	全体、その他の箇所	「中学校給食については、全員給食が望ましい」という方向性がすでに示されているが、給食センターの稼働までは何も対策を行わないのか。例えば、給食センター稼働までは現在のデリバリー方式の給食を全員給食とするなど、今からできることは何か検討したのか。アレルギー対応など課題はあるかもしれないが、検討してほしい。	ご意見の内容について、平成30年度、令和元年度と調査を行いました。本市の近隣において、市内中学校の9,000食分の給食の提供が可能な民間調理場が無い状況です。本市は、公平性及び安全・安心の確保の観点から、特定の学校のみデリバリー方式を導入することはせず、全市的に一丸となって、センター方式による一斉導入を目指すことが望ましいと判断しております。	1
75	-	全体、その他の箇所	対象の学校の保護者、地域住民へ向けて、しっかりと説明と素早い情報開示をお願いする。一部の市民の間でしか話題になっていない。もっと全市民の関心を得られるような情報発信を望む。	全員給食による中学校給食の実現に向けた取り組みについては、これまでも市ホームページを中心に情報発信を行ってきました。今後も、市民のみなさまのご理解・ご協力を得られるよう、広く情報発信を行ってまいります。	2

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	市の考え方	件数
76	-	全体、その他の箇所	所期の目標が達成できるよう調整しながら、他市の模範となるような茨木市の中学校完全給食を実現してほしい。学校現場や市民、父母たちの意見をよく聞いてほしい。異なった意見や対立した意見を避けてはいけない。誠心誠意の調整で円滑な実施をめざしてほしい。給食は子どもたちの食生活に大きな影響を与え続ける。様々な角度から考えていってほしい。保護者、中学生の意見も考慮してほしい。第三者の意見を聞く会を設けてほしい。	中学校給食については、これまでも、アンケートの実施、中学校給食あり方懇談会、中学校給食検討会、中学校給食審議会等において児童・生徒、保護者、教職員、市民、市民団体、学識経験者等からご意見をいただきながら、丁寧に進めてきました。今後も市民のみなさまをはじめ、各方面からのご意見や他自治体の事例等を踏まえながら、取り組みを進めてまいります。	3
77	-	全体、その他の箇所	「小学校の給食はおいしい、でも中学校は…」と子どもに言わせてしまうのは、子どもからすれば良いことではない。残食が増え、環境にも悪影響がある。	献立の内容や調理、食育の方法も工夫しながら、生徒の満足度の高い学校給食を提供できるよう取り組んでまいります。	1
78	-	全体、その他の箇所	全市民が見て読んで分かるものにしてほしい。難しい内容が多い。ローマ字略字が多く説明がないのは、不親切である。パブリックコメントを求めるなら、分かりやすくすべきである。「〇〇方式が望ましい」の評価が出せるわけがない。一般にない勝手略字を使って、内容を説明していないのは、正解答をさせない手法ではないかと感じた。結論を誘導する説明があり、それぞれには異論・反論・実態もあるはずだが、それが客観的に示されていない。先行事例などの比較検討はできていたのか。「内閣府と総務省通知ありき」で決めたとしたら、問題となる。契約条件を事前に提示して批判検討できるようにすべきだ。リスク評価もしっかりとすべきだ。無責任なことになる。	分かりにくい語句については、巻末の用語集に説明を掲載しています。また、事業手法については、内閣府及び総務省からの「多様なPPP/PFI手法を優先的に検討するための指針」を受けて、本市においても「茨木市PPP手法導入指針」を定めています。給食センター整備事業は、本指針においてPPP/PFI手法の導入検討対象と定めている、「事業費総額が10億円以上の公共施設整備事業」に該当することから、その導入可能性について調査を行ったものです。先行事例も踏まえながら、各手法の定性的・定量的評価を行った結果、PFI（BTO）手法が最も望ましいと判断しています。	2
79	-	全体、その他の箇所	他市での事例を学び、そのノウハウを生かしてほしい。理念、基本的な考え方は良い方針と思う。実施・実現されることを望む。	他の自治体における給食センターの事例も研究しながら、全員給食による中学校給食の実施に向けて取り組んでまいります。	1
80	P33	用語集	※6 ドライシステムの説明に「出来る」という表記があるが、他が「できる」という平仮名表記なので統一した方がよい。	ご指摘のとおり、修正します。	1

提案、賛否・感想等

市の考え方についてはお示しませんが、いただいた提案、賛否・感想等の貴重なご意見については、今後の事業検討の参考にさせていただきます。

通番	ページ	該当箇所	意見の概要	件数
81	P2	1. 3. 検討会からの提言、審議会からの答申	中学校給食について、全員給食とし、センター方式で実施するという答申と観点には、賛同する。さらに学校現場の多忙化要因や食の安全衛生面でのリスク要因を可能な限り減少できるという利点もあると思う。	1
82	P3	2. 中学校給食の基本的な考え方	「中学校給食の基本的な考え方」には賛同する。	1
83	P3	2. 中学校給食の基本的な考え方	様々な社会状況から、給食が1日の中で頼りの食事にあたる子どもも増えていると認識している。大切な発育段階の中学生が栄養バランスのとれた食事を学校で食べられることはありがたいと思う。	1
84	P3	2. 中学校給食の基本的な考え方	基本的な考えと1～4までの基本方針に賛同・共感する。	1
85	P12	4. 給食センターの整備数と建設候補地の検討	賛同する。しかし、今後なお状況変化、条件の変動に応じて、所期の目的や基本方針に最適な検討と具体化を進めていただきたい。	1
86	P17	5. 中学校給食の実施に向けた取り組み	取り組みが成功することを祈っている。	1
87	P18	5. 2. 1. (2) 米飯給食	米飯中心(センター炊飯)というのは嬉しく思う。豊かなメニューになるよう期待している。	1
88	P18	5. 2. 1. (2) 米飯給食	米飯はアレルギーもないし、日本人の体に合っていて良い。	1
89	P18	5. 2. 2. (1) 調理	現在小学校で行われている素材を生かした手作り給食は、時間制限のあるセンターでは難しいと思うが、書いてあるようにぜひ実施してほしい。味覚の成長する大切な中学生に素材のおいしさを生かした給食を食べさせてほしい。	1
90	P20	5. 4. 3. (1) 地産地消の推進	地産地消には賛同する。	1
91	-	全体、その他	長期間はしっかりした計画案が公表されなかったことについて、残念に思う。	1
92	-	全体、その他	保護者の負担を減らし、全ての子どもに安心して安全な食事を提供することは、必要だと思う。茨木市で子育てをする魅力の一つになると思う。	1
93	-	全体、その他	茨木に住み子育てすることへの安心感を与えてほしい。他市町で当たり前に中学校給食を続けている所が多い。将来の茨木市民に住みやすいようにしてほしい。	1
94	-	全体、その他	食は子どもたちの心身の成長や人格形成に大きな影響を及ぼす。子どもたちが食に対して正しい知識をもち、望ましい食生活を送るためにも、ぜひ中学校で全員給食による完全給食を実施してほしい。	1
95	-	全体、その他	義務教育期間の中で、市内全校一斉導入は当たり前で、全生徒が平等に扱われるべきである。	1
96	-	全体、その他	安全を第一に子どもたちの成長に欠かせない栄養バランスのとれた学校給食を。	1
97	-	全体、その他	昼食抜きで済ませてしまっている子どもに安定した食事の提供を。そのためにも中学での給食は欠かせない。	1
98	-	全体、その他	父母が助かる中学校給食を実施してほしい。	1
99	-	全体、その他	子どもたちのために、中学校給食実現は親OBの長年の願いである。	1
100	-	全体、その他	生きた教材となる、子どもの未来に関する中学校給食の実施は喜ばしい事である。教育として、教育長や教育委員会が最後まで責任をもって検討してほしい。	3